



Bei uns ist Tradition nicht nur eine Zutat, sondern die Basis, auf der unser Küchenchef Raphael Schlager seine Menüs kreiert. Im Feinschliff servieren wir Ihnen Klassiker, die tief in der österreichischen Kochtradition verwurzelt sind und durch moderne Nuancen zu einem ganz neuen Erlebnis werden. Das gesamte Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Menü

Brotkultur A/C/G & Gruß aus der Küche A/G/L/O

Bachforelle D/L/G/O

kalte Vorspeise

Radieschen • Brunnenkresse • Sauerampfer • Sauerrahm

Weinbegleitung: Domäne Wachau • Grüner Veltliner Federspiel 2023 • Weissenkirchen

Krautfleckerl Tascherl A/C/G/L/O

warme Vorspeise

Weißkraut • Grammel • Zwiebel • Kernöl

Weinbegleitung: Weingut Lackner Tinnacher • Weißburgunder 2022 • Südsteiermark

Rinderessenz A/C/G/L/O

Suppe

Grießknödel • Wurzelgemüse

Weinbegleitung: Weingut Tegernseerhof • Riesling Smaragd 2023 • Wachau

Blunzen Gröst'l G/L/O

Zwischengang

Blutwurst • Erdäpfel • Kren • Majoran

Weinbegleitung: Weingut Neumeister • Roter Traminer 2022 • Vulkanland Steiermark

Das Kalb "nose to tail" G/L/O/M

Hauptgang

Pastinake • Senf

Weinbegleitung: Weingut Marchesi Antinori • Pèppoli Chianti Classico DOCG 2023 • Toskana

Zander A/C/D/G/L/O

Hauptgang

Steckrübe • Lauch • Mandel

Weinbegleitung: Weingut Hannes Sabathi • Sauvignon Blanc Sunki Sunki 2023 • Südsteiermark

Karottenkuchen 2.0 A/C/G/H/O

Dessert

Weißer Schokolade • Orange • Ingwer

Weinbegleitung: Weingut Bayer-Erbhof • Muskat Ottonel Spätlese 2023 • Burgenland

Blauer Nepomuk A/C/G/L/O

Käse

Rotweibirne • Walnuss

Weinbegleitung: Weingut Kracher • Cuvée Beerenauslese 2021 • Burgenland Neusiedlersee

Leckerei aus der Patisserie A/C/G/H/O

Kombinieren Sie **vier, fünf oder sechs Gänge** aus unserem Menü:

4 Gang Menü • € 64,00

5 Gang Menü • € 74,00

6 Gang Menü • € 84,00

Dazu bieten wir zu jedem Gang eine exzellent abgestimmte **Weinbegleitung** an,
die jedes Gericht perfekt ergänzt:

4 Gang • 4 x 1/16 • € 20,00

5 Gang • 5 x 1/16 • € 25,00

6 Gang • 6 x 1/16 • € 30,00

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag bis Samstag

17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Küche: 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Wir bitten um Reservierung:

feinschliff@asiaspa.at

03842 4050 400



In der Au 1 • 8700 Leoben

03842405400 • feinschliff@asiaspa.at

www.restaurant-feinschliff.at

Allergenschlüssel über
QR-Code ermitteln:

